

予定献立表

テーマ 春の訪れを味わおう！～竹の子や菜の花やふきを食べてみよう！～

2017年

3・4月

阿蘇店

朝食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	2	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
	3	ロールパン	食パン	ロールパン	食パン	ロールパン
汁物	1	味噌汁(キャベツ・油揚げ)	味噌汁(豆腐・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(大根・油揚げ)	味噌汁[赤だし](なめこ・わかめ)
	2					
おかず	1	焼き魚(ししゃも)	焼き魚(あじ)	焼き魚(ししゃも)	焼き魚(かたくちいわし)	焼き魚(さわら)
	2	厚焼き卵	ゆで卵	そら豆炒り卵	ミートボール(和風煮込み)	オムレツ(和風あんかけ)
	3	ひじきの煮物	きんぴらごぼう	高野豆腐の煮物	春キャベツとウインナーの炒め	切干大根煮
	4	マカロニサラダ	春雨サラダ	ポテトサラダ	スパサラダ	オニオン和風サラダ
	5	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	6					
	7					
	8					
果物	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
嗜好品 A	1	味付海苔	納豆	味付海苔	納豆	味付海苔
	2	しば漬	しば漬	しば漬	しば漬	しば漬
	3	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬
嗜好品 B	1	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ
	2	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム
	3	マーガリン	マーガリン	マーガリン	マーガリン	マーガリン
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶
昼食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ
	2	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン
	3					
麺類	1	山菜そば	わかめうどん	太平燕	とろろ昆布うどん	阿蘇高菜ラーメン
おかず	1	野菜コロッケ	青椒肉絲	豚肉の柚子胡椒炒め	豚肉とアスパラのオイスター	豚キムチ炒め
	2	さわらの柚子庵焼き	いわしフライ	わかさぎ唐揚げ	ブリの照り焼き	揚げギョーザ
	3	筑前煮	茶碗蒸し	人参しりしり	ひじきとそら豆の煮物	こんにやくのきんぴら
	4	がんもの野菜あんかけ	もやしとメンマのソテー	肉じゃが	フライドポテト	粉ふき芋中華あんかけ
	5	カニカマサラダ	大根のゴマドレサラダ	かみかみサラダ	海藻ツナサラダ	もやしのナムル
	6	もやしとキャベツのお浸し	ブロッコリータルタルサラダ	もやしとベーコンのからしマヨ和	ほうれん草のごま和え	竹の子のわさびマヨボンサラダ
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	8					
果物	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
嗜好品 A	1	高菜漬	高菜漬	高菜漬	高菜漬	高菜漬
	2	しば漬	しば漬	紅しょうが	しば漬	紅しょうが
	3	マーマレードジャム	マーマレードジャム	マーマレードジャム	マーマレードジャム	マーマレードジャム
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶
夕食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ
	2	だご汁	きらら馬肉カレー	豚汁	きららハヤシライス	山菜ビビンバ丼
	3	高菜めし(コーン)	高菜めし(ゴマ)	高菜めし(わかめ)	高菜めし(コーン)	高菜めし(じゃこ)
汁物	1					わかめスープ
おかず	1	キャベツメンチカツ	豚肉のにんにく醤油炒め	鶏肉とじゃがいもの照りグリル	春キャベツと豚肉の生姜焼き	照り焼きハンバーグ
	2	アジの照り焼き	きびなごのマリネ	海鮮エビ入りカツ	さばの竜田揚げ野菜あんかけ	きびなご南蛮漬
	3	ふきと油揚げの煮物	ブロッコリーカニカマあんかけ	菜の花入り阿蘇高菜スープパグティ	春野菜の塩麹ペペロンチーノ	にらもやし炒め
	4	ビーフンと野菜の炒め	フライドポテト磯辺風	若竹煮	菜の花チーズ焼き	フライドポテトコンソメ風
	5	菜の花おかか和え	春野菜入りじゃこサラダ	和風サラダフォー	さつま芋サラダ	かぼちゃと豆のサラダ
	6	ジャーマンポテトサラダ	明太スパサラダ	きゃべつとわかめのキムチ和え	イカとわかめの酢味噌和え	伴三絲
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	8					
果物	1	ヨーグルト和え	フルーツ&寒天	ヨーグルト和え	フルーツ&寒天	ヨーグルト和え
嗜好品 A	1	紅生姜	福神漬	紅生姜	福神漬	紅生姜
	2	かつば漬	らっきよ	かつば漬	らっきよ	かつば漬
	3					
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶

*仕入の都合により献立変更する場合があります。

 新メニュー
 季節の食材を使ったメニュー

日付 3月 1. 6. 11. 16. 21. 26. 31 4月 5. 10. 15. 20. 25. 30

NO.1		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(キャベツ・油揚げ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(ししゃも)								
	厚焼き卵	○		○					大豆
	ひじきの煮物		○	○					大豆
	マカロニサラダ	○		○					大豆・豚肉・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	山菜そば	○		○		○			大豆・さば
おかず	野菜コロッケ	○	○	○					大豆
	さわらの柚子庵焼き			○					大豆
	筑前煮		○	○					大豆・鶏肉
	がんもの野菜あんかけ		○	○					大豆・ごま
	カニカマサラダ	○		○			○		大豆・りんご・ごま
	もやしとキャベツのお浸し			○					大豆・さば
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	だご汁	△	△	○		△			大豆・鶏肉・※
おかず	キャベツメンチカツ		○	○					大豆・鶏肉・牛肉
	アジの照り焼き			○					大豆・鶏肉
	ふきと油揚げの煮物		○	○					大豆
	ビーフンと野菜の炒め		○	○					大豆・豚肉・魚貝類
	菜の花おかか和え			○					大豆・さば
	ジャーマンポテトサラダ	○	○						大豆・りんご・豚肉
	生野菜								
	ヨーグルト和え	○	○	○					もも・大豆

△はコンタミ表示

*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ だご汁のコンタミ表示: やまいも

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付 3月 2. 7. 12. 17. 22. 27 4月 1. 6. 11. 16. 21. 26

NO.2		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(豆腐・わかめ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(あじ)								
	ゆで卵	○							
	きんぴらごぼう		○	○					大豆
	春雨サラダ	○	○	○					大豆・豚肉・貝類
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	わかめうどん			○					大豆・さば
おかず	青椒肉絲			○					大豆・鶏肉・豚肉・貝類
	いわしフライ			○					大豆
	茶碗蒸し	○		○					大豆・さば
	もやしとメンマのソテー			○					大豆
	大根のゴマドレサラダ	○		○					大豆・りんご・ごま
	ブロッコリータルタルサラダ	○		○					大豆
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	きらら馬肉カレー			○					大豆・豚肉
おかず	豚肉のにんにく醤油炒め			○					大豆・豚肉
	きびなごのマリネ			○					大豆
	ブロッコリーカニカマあんかけ	○	○	○			○		大豆
	フライドポテト磯辺風			○					
	春野菜入りじゃこサラダ			○					大豆・さば
	明太スパサラダ	○	○	○				△	大豆・りんご・※
	生野菜								
	フルーツ&寒天		○						もも

△はコンタミ表示

*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ 明太スパサラダのコンタミ表示: 鮭・ゼラチン・ごま

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付 3月 3. 8. 13. 18. 23. 28 4月 2. 7. 12. 17. 22. 27

NO.3		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(ししゃも)								
	そら豆炒り卵	○	○						大豆
	高野豆腐の煮物		○	○					大豆
	ポテトサラダ	○							大豆・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	太平燕							○	いか・大豆・鶏肉・ゼラチン・貝類
おかず	豚肉の柚子胡椒炒め			○					大豆・豚肉・鶏肉・貝類
	わかさぎ唐揚げ								
	人参しりしり			○					大豆・さば
	肉じゃが		○	○					大豆・豚肉
	かみかみサラダ	○	○	○	○				大豆・豚肉・さば
	もやしとベーコンのからしマヨ和え	○	○	○					大豆・豚肉
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	豚汁		○	○					大豆・豚肉
おかず	鶏肉とじゃがいもの照りグリル			○					大豆・鶏肉
	海鮮エビ入りカツ			○				○	大豆・いか
	菜の花入り阿蘇高菜スープスパゲティ		○	○					大豆・さば
	若竹煮		○	○					大豆
	和風サラダフォー	○		○					大豆
	きゃべつとわかめのキムチ和え			○				△	大豆・りんご・鶏肉・豚肉・ごま・魚貝類
	生野菜								
	ヨーグルト和え	○	○	○					大豆・もも

△はコンタミ表示

*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付 3月 4. 9. 14. 19. 24. 29 4月 3. 8. 13. 18. 23. 28

NO.4		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(大根・油揚げ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(かたくちいわし)								
	ミートボール(和風煮込み)	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・貝類・※
	春キャベツとウインナーの炒め			○					豚肉
	スパサラダ	○		○					大豆・豚肉・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	とろろ昆布うどん			○					大豆・さば
おかず	豚肉とアスパラのオイスター								豚肉・貝類
	ブリの照り焼き			○					大豆・鶏肉
	ひじきとそら豆の煮物		○	○					大豆
	フライドポテト			○					
	海藻ツナサラダ			○					大豆
	ほうれん草のごま和え			○					大豆・ごま・さば
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	きららハヤシライス			○					大豆・豚肉・牛肉
おかず	春キャベツと豚肉の生姜焼き			○					大豆・豚肉
	さばの竜田揚げ野菜あんかけ		○	○					大豆・さば
	春野菜の塩麹ペペロンチーノ								
	菜の花チーズ焼き	○	○	○					大豆
	さつま芋サラダ	○							大豆・りんご
	イカとわかめの酢味噌和え			○				△	大豆・いか
	生野菜								
	フルーツ&寒天		○						もも

△はコンタミ表示

*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ ミートボール(和風煮込み)のコンタミ表示:牛肉・りんご・ゼラチン

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付 3月 5. 10. 15. 20. 25. 30 4月 4. 9. 14. 19. 24. 29

NO.5		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁[赤だし](なめこ・わかめ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(さわら)								
	オムレツ(和風あんかけ)	○	○	○					大豆
	切干大根煮		○	○					大豆
	オニオン和風サラダ			○					大豆・さば
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	阿蘇高菜ラーメン	○		○		△			大豆・豚肉・鶏肉
おかず	豚キムチ炒め			○				○	大豆・豚肉・りんご・魚貝類・ごま
	揚げギョーザ			○					大豆・豚肉・鶏肉
	こんにゃくのきんぴら			○					大豆・ごま
	粉ふき芋中華あんかけ								鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・ゼラチン
	もやしのナムル			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	竹の子のわさびマヨポンサラダ	○		○					大豆・りんご
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	山菜ビビンバ丼		○	○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
汁物	清汁		○	○					大豆
おかず	照り焼きハンバーグ	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ごま・※
	きびなご南蛮漬け			○					大豆・ごま
	にらもやし炒め								
	フライドポテトコンソメ風		○	○					大豆・鶏肉
	かぼちゃと豆のサラダ	○							大豆・りんご
	伴三絲	○		○					大豆・ごま
	生野菜								
	ヨーグルト和え	○	○	○					もも・大豆

△はコンタミ表示 * 仕入の都合により献立変更する場合があります。
 ※ 照り焼きハンバーグのコンタミ表示: もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。
 ※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、
 レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。